

# STAFFES

## LAGREIN RISERVA 2022

Prima annata 2006

### Vigneto:

Zona di provenienza	Kornell - Settequerce
Altitudine	270 m s.l.m.
Terreno	terreno porfido disgregato
Esposizione	sud-ovest
Pendenza	10 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6500 pz/ha
Resa/ettaro	45 q.li/ha
Vendemmia	inizio ottobre

### Annata 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

### Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in tini di rovere per 18-25 giorni
Affinamento:	maturazione per 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	6.000 bottiglie a marzo 2024

### Analisi:

Alcool	13 % vol.
Zuccheri residui	1,6 g/l
Acidità	5,7 g/l

### Esame organolettico e consigli:

Colore: rosso porpora scuro ed elegante

Bouquet: intense note fruttate di ciliegie e more, note floreali di brunelli e violette, speziato con cioccolato fondente e liquirizia

Sapore: note speziate, corposo, tannini vellutati, con acidità fresca, finale complesso e duraturo

Abbinamenti: selvaggina e brasati, involtini di manzo, pecorino ...

Potenziale d'invecchiamento: 15 anni

Temperatura di servizio: 16-18 °C



*Kornell* 

WEINGUT | TENUTA

TENUTA KORNELL – FLORIAN BRIGL – VIA COSMA E DAMIANO 6  
39018 SETTEQUERCE/TERLANO – ITALIA – WWW.KORNELL.IT